Kue basah Tokyo banana cake



Bahan:

- 300 Gram tepung terigu
- 200 Gram gula pasir
- 100 ml minyak goreng
- 50 ml air putih
- 4 Butir telur ayam
- 2 Sendok teh perasa pisang
- 1 Sendok SP
- 1 Sendok teh vanili bubuk
- Meses & cokelat masak putih secukupnya
- Pewarna makanan kuning secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok telur, SP, gula pasir,vanili dengan mixer selama 10 menit.
2. Turunkan kecepatan mixer, masukkan tepung, minyak goreng & air. Kocok sampai rata.
3. Tambahkan perasa pisang dan pewarna kuning, kemudian aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan yang telah diolesi minyak goreng. Isi separuh saja, taburi meses, lalu tutup dengan adonan lagi hingga cetakan hampir penuh.
5. Panaskan kukusan, kemudian kukus selama 10 menit. Keluarkan dari cetakan dan tunggu sampai dingin.
6. Oles bagian ujung dan samping dengan cokelat masak putih yang sudah dilelehkan dan dicampur pewarna kuning.
7. Tunggu sampai cokelat mengeras, kemudian sajikan kue pisang.